

*Carta dei vini*



### *Spumanti & Rosati al Calice*

Prosecco DOC Extra Dry - <i>Astoria</i>	4,50
Franciacorta Satèn - <i>Bèlon du Bèlon</i>	5,50
Franciacorta Rosè - <i>Bèlon du Bèlon</i>	5,50
Raboso Frizzante - <i>Salmaso</i>	4,50
Serprino Frizzante Doc - <i>Dotto Lidio</i>	4,50

### *Vini Bianchi al Calice*

Bianco Infinito Moscato Secco - <i>Maeli</i>	4,50
Colli Euganei Bianco Doc - <i>Vignalta</i>	4,50
Chardonnay Doc - <i>Dotto Lidio</i>	4,50
Gewurztraminer Selida - <i>Tramin</i>	4,50

### *Vini Rossi al Calice*

Cabernet Doc - <i>Dotto Lidio</i>	4,50
Merlot Doc - <i>Salvan</i>	4,50
Friularo Classico Dodg - <i>Il Dominio di Bagnoli</i>	4,50
Insoglio del Cinghiale - <i>Campo di Sasso</i>	5,50
Colli Euganei Rosso (Merlot-Cabernet) - <i>Vignalta</i>	4,50

### *Mezze Bottiglie*

#### **BIANCHI**

Pinot Bianco "Monte Archino" - <i>Borin 375ml</i>	10,00
Soave Classico - <i>Cà Rugate 375ml</i>	10,00

#### **ROSSI**

Cabernet - <i>Dotto Lidio 375ml</i>	10,00
Valpolicella - <i>Cà Rugate 375ml</i>	10,00
Colli Euganei Rosso "Riserva" - <i>Vignalta 375ml</i>	13,00

## *Spumanti & Rosati*

### ITALIA

Franciacorta Satèn - <i>Bèlon du Bèlon</i>	30,00
Franciacorta Rosè - <i>Bèlon du Bèlon</i>	35,00
Franciacorta Pas Dosè Cuvée 48Mesi - <i>Bèlon du Bèlon</i>	45,00
Franciacorta Brut "Prima Cuvée" - <i>MonteRossa</i>	30,00
Franciacorta Brut "Fuoriserie" - <i>Cabochon</i>	75,00
Oltre Po Pavese Brut "Cuvée Storica 1870" - <i>Giorgi</i>	30,00
Ferrari Brut "Perlè" - <i>F.Ili Lunelli</i>	45,00
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore - <i>F.Ili Lunelli</i>	150,00
Brut Nature Metodo Classico - <i>Vignalta</i>	28,00
Durello 36 mesi Brut - <i>Gianni Tessari</i>	25,00
Prosecco DOC Extra Dry - <i>Astoria</i>	15,00
Cartize DOCG "Arzanà" Dry - <i>Astoria</i>	25,00
Prosecco DOCG Valdobbiadene Extra Dry "Molera" - <i>Bisol</i>	22,00
Prosecco DOCG Valdobbiadene Brut "Crede" - <i>Bisol</i>	22,00
Rosè Extra Brut Metodo Classico - <i>Vignalta</i>	24,00
Raboso Frizzante - <i>Salmaso</i>	15,00
Lagrein Rosè - <i>St. Pauls</i>	18,00
Cerasuolo d'Abruzzo - <i>La Valentina</i>	16,00
Bardolino Chiaretto - <i>Montresor</i>	16,00
Rosato del Salento - <i>Rosa del Golfo</i>	16,00

### FRANCIA

Crémant d'Alsace Brut - <i>Schoenheitz</i>	25,00
Champagne Brut Tradition - <i>JP Mariquet</i>	40,00
Champagne Brut "Special Cuvée" - <i>Bollinger</i>	80,00
Champagne Brut - <i>Dom Pérignon</i>	320,00
Champagne Brut "Cristal" - <i>Luis Roederer</i>	350,00
Champagne Brut S. Petersburg - <i>Veuve Clicquot Ponsardin</i>	70,00
Champagne Brut Rosè - <i>Ruinart</i>	100,00

## *Colli Euganei Bianchi*

### SELEZIONE DELLA CASA

Colli Euganei Bianco (moscato secco) – <i>Maeli</i>	15,00
Colli Euganei Bianco (Pinot bianco e Sauvignon) – <i>Vignalta</i>	15,00
Pinot Bianco - <i>Luxardo de Franchi</i>	15,00
Pinot Bianco "Monte Archino" – <i>Borin</i>	18,00
Chardonnay - <i>Dotto Lidio</i>	13,00
Chardonnay Barrique "Vigna Bianca" – <i>Borin</i>	25,00
Sirio Moscato Secco – <i>Vignalta</i>	18,00
Colli Euganei Bianco "Terreni Bianchi" - <i>Alla Costiera</i> (bio) 	16,00
Bianco del Veneto "Terralba di Baone" - <i>Il Filò delle Vigne</i>	18,00
Bianco del Veneto "Calto delle Fate" - <i>Il Filò delle Vigne</i>	32,00
Serprino DOC Frizzante - <i>Dotto Lidio</i>	15,00

## *Vini Bianchi*

### VENETO

Lugana "Santa Cristina" - <i>Zenato</i>	20,00
Soave Classico - <i>Montresor</i>	18,00
Bianco di Custoza - <i>Montresor</i>	15,00
Vespaiolo di Breganze – <i>Maculan</i>	18,00
Sauvignon Fumè "Vulcaia" – <i>Inama</i>	65,00

### TRENTINO-ALTO ADIGE

Gewurtztraminer "Selida" – <i>Tramin</i>	20,00
Muller Thurgau – <i>Tramin</i>	18,00

### FRIULI VENEZIA GIULIA

Friulano – <i>Schiopetto</i>	25,00
Sauvignon – <i>Schiopetto</i>	25,00
Malvasia – <i>Rodaro</i>	22,00
Ribolla Gialla - <i>Villa Russiz</i>	25,00
Chardonnay – <i>Villa Russiz</i>	30,00
Pinot Grigio – <i>Jermann</i>	28,00
Vintage Tunina – <i>Jermann</i>	55,00

## *Vini Bianchi*

### **PIEMONTE**

Arneis "Blangè" - *Ceretto* 28,00

Gavi di Gavi - *Fontanafredda* 19,00

### **TOSCANA**

Vernaccia di San Gimignano - *RoccadelleMacie* 18,00

### **UMBRIA**

Cervaro della Sala - *Marchesi Antinori* 65,00

Orvieto Casasole Amabile - *MarchesiAntinori* 13,00

### **SICILIA**

Chardonnay - *Planeta* 40,00

### **ALTRE REGIONI**

Vermentino Costamolino - *Argiolas - Sardegna* 18,00

Verdicchio Classico - *Garofoli - Marche* 18,00

Greco di tufo - *Feudi di San Gregorio - Campania* 25,00

Falanghina - *Fattoria la Rivolta - Campania* 20,00



### **FRANCIA**

Pouilly Fumé "Florilège" - *Jonathan Didier Pabiot* 40,00

Chablis - *Saint Martin* 45,00

## *Colli Euganei Rossi*

### SELEZIONE DELLA CASA

Colli Euganei Rosso (Merlot e Corbina nera) - <i>Maeli</i>	15,00
Colli Euganei Rosso (Merlot e Cabernet) - <i>Vignalta</i>	15,00
Merlot "Vigna Foscolo" - <i>Borin</i>	15,00
Merlot - <i>Luxardo de Franchi</i>	15,00
Merlot - <i>Salvan</i>	15,00
Merlot "Vianina 900" - <i>Alla Costiera</i> (bio) 	20,00
Cabernet - <i>Dotto Lidio</i>	15,00
Cabernet - <i>Luxardo de Franchi</i>	15,00
Cabernet "Cecilia di Baone" - <i>Il Filò delle Vigne</i>	25,00
Cabernet Riserva "Borgo delle Casette" - <i>Il Filò delle Vigne</i>	35,00
Cabernet Riserva "Alter" - <i>Marco Sambin</i>	25,00
Cabernet Sauvignon "Poggio Ameno" - <i>Quota 101</i>	16,00
Cabernet Sauvignon "San Marco" - <i>Salvan</i>	18,00
Cabernet Sauvignon "Vigna Costa" - <i>Borin</i>	18,00
Cabernet Sauvignon Riserva "Mons Silicis" - <i>Borin</i>	28,00
Colli Euganei Rosso "Riserva" - <i>Vignalta</i>	26,00
Colli Euganei Rosso "Gemola" - <i>Vignalta</i>	42,00
Colli Euganei Rosso "Ortone" - <i>Quota 101</i>	22,00
Colli Euganei Rosso "Oltre il limite...e altro" - <i>Salvan</i>	25,00
Colli Euganei Rosso "Calaone" - <i>Cà Orologio</i>	28,00
Rosso Veneto "Marcus" - <i>Marco Sambin</i>	35,00
Friularo Classico docg - <i>Il Dominio di Bagnoli</i>	18,00
Carmenere - <i>Alla Costiera</i> (bio) 	16,00

## Vini Rossi

### VENETO

Valpolicella Superiore "Ripassa" – <i>Zenato</i>	25,00
Valpolicella Ripasso "Capitel della Crosara" – <i>Montresor</i>	22,00
La Poja – <i>Allegrini</i>	120,00
Amarone della Valpolicella – <i>Allegrini</i>	85,00
Amarone della Valpolicella – <i>Masi</i>	60,00
Amarone della Valpolicella – <i>Zenato</i>	55,00
Amarone della Valpolicella – <i>Montresor</i>	45,00
Bardolino Classico – <i>Montresor</i>	15,00
Cabernet Breganze – <i>Maculan</i>	20,00
Bradisisimo Veneto Rosso – <i>Inama</i>	45,00
Venegazzù della Casa – <i>Loredan Gasparini</i>	25,00
Capo di Stato – <i>Loredan Gasparini</i>	55,00
Tai Rosso – <i>Gianni Tessari</i>	16,00

### TRENTINO-ALTO ADIGE

Pinot Nero – <i>St. Pauls</i>	28,00
s. Magdalaner "Oberingram" – <i>St. Pauls</i>	20,00
Lagrein – <i>Tramin</i>	18,00

### PIEMONTE

Barbaresco – <i>A. Gaja</i>	250,00
Barolo "Dagromis" – <i>A. Gaja</i>	90,00
Dolcetto d'Alba "Sorì San Martino" – <i>Boschis Francesco</i>	22,00

### FRIULI VENEZIA GIULIA

Rivarossa – <i>Schiopetto</i>	28,00
Refosco – <i>Rodaro</i>	20,00
Schioppettino Riserva – <i>Rodaro</i>	35,00
Merlot Collio – <i>Marco Felluga</i>	20,00
Cabernet Franc Collio – <i>Russiz Superiore</i>	28,00



## *Vini Rossi*

### **TOSCANA**

Insoglio del Cinghiale – <i>Campo di Sasso</i>	26,00
Brunello di Montalcino - <i>Ciacci Piccolomini D'Aragona</i>	60,00
Chianti Classico - <i>Le Cinciole</i>	22,00
Morellino di Scansano - <i>Fattoria le Pupille</i>	22,00
Vino Nobile di Montepulciano – <i>Avignonesi</i>	40,00
Tignanello - <i>Marchesi Antinori</i>	110,00
Sassicaia Incisa della Rocchetta - <i>Tenuta S. Guido</i>	300,00
Ornellaia - <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	250,00

### **PUGLIA**

Primitivo "Fiore di Vigna" - <i>Paolo Leo</i>	28,00
Salice Salentino Riserva - <i>Paolo Leo</i>	22,00
Negroamaro - <i>Paolo Leo</i>	22,00

### **SICILIA**

Etna Rosso "Erse" – <i>Tenuta di Fessina</i>	26,00
Cabernet Sauvignon Riserva - <i>Regaleali</i>	50,00

### **ALTRE REGIONI**

Bonarda "Monpezzato" – <i>La Costaiola-Lombardia</i>	15,00
Taurasi - <i>Feudi di San Gregorio-Campania</i>	32,00
Turriga "Isola dei Nuraghi" – <i>Argiolas-Sardegna</i>	70,00
Cannonau "Costera" – <i>Argiolas-Sardegna</i>	20,00

### **FRANCIA**

Chateau Bonnet Réserve Bordeaux - <i>Andrè Lurton</i>	28,00
Pinot Noir - <i>Nuits Saint Georges</i>	75,00

### **SPAGNA**

Tinto Pesquera – <i>Fernandez</i>	40,00
-----------------------------------	-------

### **AUSTRALIA**

Cabernet Sauvignon - <i>Cape Mentelle</i>	24,00
---	-------

### **STATI UNITI**

Zinfandel – <i>Beringer</i>	25,00
-----------------------------	-------

## *Birre*

**Scudata** - *Birra Antoniana* 5,2% - 33cl 5,00  
Birra chiara, gusto fine e delicato con aroma di malto,  
fresco finale luppolato.

**Eremitani** - *Birra Antoniana* 6,3% - 33cl 5,00  
Una birra dal corpo morbido e rotondo,  
con un delicato retrogusto di mandorla  
perfettamente equilibrato dalla sapiente luppolatura.

**Altinate** - *Birra Antoniana* 5,2% - 33cl 5,00  
Stile Italian Pale Lager, color biondo intenso,  
tono aromatico, fresco ed equilibrato.

## *Vini da Dessert*

Moscato Tardivo - *Vignalta-50cl* 15,00  
Moscato Fior d'Arancio Passito "Alpiane" - *Vignalta-37,5cl* 28,00  
Moscato Fior d'Arancio Luna del Parco - *Il Filò delle Vigne-50cl* 24,00  
Moscato Fior d'Arancio Spumante - *Maeli-75cl* 15,00  
Torcolato di Breganze - *Maculan-37,5cl* 25,00

## *Bar*

Acqua Gassata San Benedetto 65cl 2,50  
Acqua Naturale San Benedetto 65cl 2,50  
Bibite in lattina 3,00  
Caffè 1,50  
Caffè corretto 2,00  
Cappuccino 2,00  
The ed infusi 3,50  
Liquori Nazionali 4,00  
Aperitivi 4,50  
Cocktail 10,00  
Rum 6,00  
Whisky 7,00  
Grappe Riserva 5,50  
Sorbetto 3,50

